

## Lauch-Flammkuchen

### Zutaten für 4 Portionen:

300 g Mehl – 20 g Hefe – 1 TL Salz – 1 Tasse lauwarmes Wasser – 400 g Crème fraîche – 800 g Lauch – 1 Zwiebel – Salz – Pfeffer – Muskat – je nach Geschmack außerdem 200 g geriebener Käse und / oder 200 g Speckwürfel

### Zubereitung:

- Mehl, Salz, Hefe und die Hälfte des Wassers in eine Schüssel geben und zu einem elastischen, nicht klebenden Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser (oder Mehl) zugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Zudecken und drei Stunden gehen lassen
- Crème fraîche glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
- Zwiebel schälen und fein würfeln
- Lauch putzen, in schmale Ringe schneiden und waschen
- Den Ofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Speck, Zwiebel und Lauch darin kurz (ca. 2 Minuten) anbraten
- Den Teig auf einem Backblech möglichst dünn ausrollen
- Mit Crème fraîche bestreichen und den Lauch gleichmäßig darauf verteilen
- Evtl. mit geriebenem Käse bestreuen
- Etwa 10 Minuten backen bis der Teig knusprig und der Belag leicht gebräunt ist

Wir wünschen guten Appetit!

